

Unsere Wein-Empfehlungen im Glas-Ausschank

Schaumwein

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 2015	Flûte	Fr. 9.-
Veuve Ambal à Montagny-les-Beaune	75 cl Flasche	Fr. 52.-
Aus Chardonnay und Pinot Noir Trauben eines Jahrganges und vinifiziert (Methode Champenoise). Ein fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant, herrlich zum Apéro und zu Meeres-Gerichten.		

Weissweine

SCHAFISER CHASSELAS 2017	1 dl	Fr. 5.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	50 cl Flasche	Fr. 25.-
Erfrischend fruchtiges Bouquet mit eleganter und rassisger Struktur ist er ein herrlicher Apéro-Wein und „regionaler Begleiter“ zu unseren Vorspeisen.		

BIANCO DI MERLOT Terre di Gudo 2017	1 dl	Fr. 6.-
Tamborini Vini Lamone Ticino	50 cl Flasche	Fr. 26.-
Aus der roten Merlot Traube keltert Claudio Tamborini einen runden, eleganten Weisswein, als Apéro-Wein, zu Vorspeisen oder einfach zum Geniessen.		

QUARTETO WEISS <i>Biodiversität pur</i> 2018	1 dl	Fr. 7.-
Roland und Karin Lenz Iselisberg im Unteren Thurgau	75 cl Flasche	Fr. 49.-
Vermählung der vier Traubensorten Sauvignon blanc, GF48-12, Müller-Thurgau und Seyval blanc. Mit seiner „aromatischen Frische“ ist er ein toller Apéro-Wein und guter Begleiter zu Spargeln.		

Roséwein

LIGERZER OEIL DE PERDRIX 2016	1 dl	Fr. 6.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	75 cl Flasche	Fr. 41.-
Lachsroter Oeil-de-Perdrix, aus 100 % Pinot Noir gekeltert, frisch, rassisg, gehaltvoll.		

Rotweine

SCHAFISSER PINOT NOIR 2016	1 dl	Fr. 6.50
Johannes Louis Weinbauer in Schafis	50 cl Flasche	Fr. 28.-
Feines Beeren-Bouquet, welches die ganze Finesse des Pinot Noirs zum Ausdruck bringt. Samtig, vollmundig und elegant, mit dezenter Eichenholznote, der „regionaler Begleiter zu Fleischgerichten“.		

ANTHOLOGIE grand cru Clos du Châtelard à Villeneuve 2016	1 dl	Fr. 8.50
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Gamaret	75 cl Flasche	Fr. 59.-
All diese Rebsorten sind „neue Reben“ im Waadtland und die Cuvée Anthologie ist eine absolute Rarität. Jede Rebsorte wird einzeln vinifiziert, danach assembliert und im Eichenholzfass gereift. Ein voller Genuss zu Fleischgerichten und zu perfekt gereiftem Rohmilchkäse.		

EMBOCADERO Ribera del Duero 2014	1 dl	Fr. 7.-
100% Tempranillo von über 75-jährigen Rebstöcken im aussergewöhnlichen	75 cl Flasche	Fr. 49.-
Terroir La Aguilera. Ernte von Hand, Gärung bei niedriger Temperatur für viel Fruchtigkeit und 14-monatiger Ausbau in französischen Eichenholzfässern. Harmoniert mit allen Fleisch- und Meeresgerichten.		

Zum genüsslichen Abschluss

Ein Glas Portwein zum Käse ist ein herrlicher Genuss

QUINTA DE LA ROSA Finest Reserve Old Ruby Port	5 cl	Fr. 7.-
Dunkles, brillantes Rot, samtig weicher Abgang. Am Gaumen kraftvoll, jedoch angenehm zu trinken.		

Der natursüsse Weisswein zum Dessert ist ein Traum

INTUITION DE GENÈVE 2017	5 cl	Fr. 7.-
Schön geschmeidig durch die Muscat-Traube und mit frischem Abgang der Sauvignon gris Traube.		